



Le cake aux mirabelles

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 50 min.

Ingrédients

Mirabelles : 400 g
Œufs : 3
Sucre en poudre : 120 g
Beurre, mou : 100 g
Vanille pure en poudre : 1 c. à moka
Rhum arrangé : 2 cl (= 20 g)
Farine : 150 g
Levure chimique : 1/2 sachet

Matériel

un petit moule à cake de 24 cm
une grande jatte
un fouet
une balance ménagère
un dénoyauteur
un couteau



Réalisation > la préparation

1. Laver, sécher, dénoyauter les mirabelles et les couper en deux.
2. Dans la jatte, fouetter les oeufs avec le sucre.
3. Ajouter le beurre, la vanille, le rhum arrangé et mélanger.
4. Incorporer la farine et la levure et bien soulever la pâte pour la lisser au maximum. Ajouter en dernier les demi-mirabelles.
5. Beurrer et fariner un petit moule à cake. Préchauffer le four à 180°C.

Réalisation > la cuisson

6. Verser la pâte dans le moule à cake et enfourner pour 50 minutes.
7. Laisser refroidir durant au moins 2 heures avant de déguster !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com